

## Cuisson modulaire thermaline 90 - Friteuse électrique à zone froide, 2 bacs de 7L, 1 coté

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



589298 (MCFBEADDAO)

Friteuse électrique à zone  
froide, 2 bacs de 7L, 1 coté

### Caractéristiques principales

- Tous les composants principaux sont facilement accessibles depuis la façade.
- Système de connexion THERMODUL créant une surface de travail sans obstacle lorsque les unités sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer dans des composants vitaux et facilitant le retrait des unités en cas de remplacement ou de maintenance.
- Manettes en métal avec une partie en silicone hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage. Le design spécial des manettes évite l'infiltration des liquides ou de la salissure dans les composants vitaux.
- Protection contre la surchauffe : un capteur de température coupe l'alimentation en cas de surchauffe.
- Grand affichage numérique hautement visible conçu en acier trempé pour résister à la chaleur et aux produits chimiques, pour indiquer les réglages de puissance et de température. L'affichage indique également si l'appareil et les éléments chauffants sont éteints/allumés.
- Bords surélevés autour de la cuve pour la protéger contre l'infiltration de la saleté du plan de travail.
- Zone d'expansion située au dessus de la cuve.
- Réglage la puissance pour faire fondre les graisses solidifiées.
- Indication MAX/MIN du niveau de remplissage de l'huile.
- Conçue pour faire frire la viande, le poisson, les spécialités et les légumes (frites, chips) dans de l'huile chaude.
- L'huile peut être vidangée par une vanne pouvant être verrouillée pour éviter tout actionnement accidentel. Lorsqu'elle est ouverte, la vanne actionne une large ouverture transversale pour permettre le nettoyage du système de vidange.
- Capteur électronique pour un contrôle précis de la température de l'huile.
- Système de chauffage direct avec éléments électriques à l'intérieur de la cuve de friture.

### Construction

- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Conception conforme à la norme DIN 18860\_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de en retrait de 70 mm.
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

### Développement durable



- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.
- [NOT TRANSLATED]

### Accessoires inclus

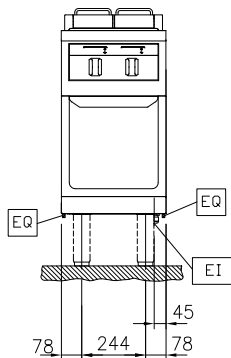
APPROBATION: \_\_\_\_\_



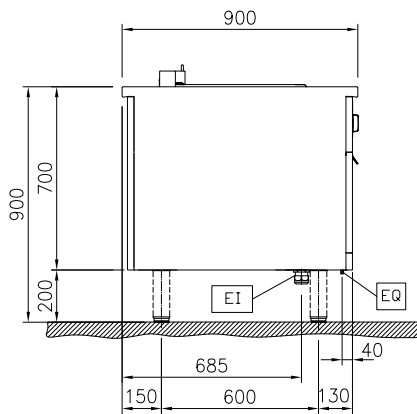
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Cuisson modulaire thermale 90 - Friteuse électrique à zone froide, 2 bacs de 7L, 1 côté

Avant

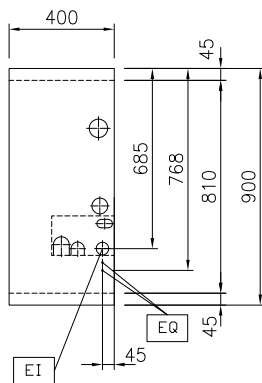


Côté



EI = Connexion électrique  
EQ = Vis équipotential

Dessus



### Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Total Watts : 12 kW

### Informations générales

Nb de paniers : 2  
Largeur cuve utile : 140 mm  
Hauteur cuve utile : 230 mm  
Profondeur cuve utile : 345 mm  
Capacité de cuve : 4 lt MIN; 5 lt MAX  
Plage de réglage : 100 °C MIN; 180 °C MAX  
Largeur extérieure : 400 mm  
Profondeur extérieure : 900 mm  
Hauteur extérieure : 700 mm  
Poids net : 65 kg  
Configuration : Sur socle cimenté; 1 côté fonctionnel

### [NOT TRANSLATED]

Consommation de courant: 17.3 Amps

Cuisson modulaire  
thermale 90 - Friteuse électrique à zone froide, 2 bacs de 7L, 1 côté

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.



2025.08.05